



Macellazione suini e produzione artigianale di speck e salumi

PARISI SNC di Parisi Roberto & C.
Fraz. Madice n. 54 | 38071 Bleggio Superiore (TN)
Reg. Imprese Trento C.F. e P.IVA 01611440221
Tel. 0465 779951 | Fax 0465 777347
Rappresentante legale: Parisi Roberto
Responsabile autocontrollo: Parisi Roberto

www.salumificioparisi.it



Scheda tecnica

SALAME DI CAPRIOLO

SALAME DI CAPRIOLO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g	
ENERGIA	1890 kJ / kcal 452
GRASSI TOTALI	38 g
<i>di cui SATURI</i>	14 g
CARBOIDRATI	0,6 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	0 g
PROTEINE	26 g
SALE	4,1 g

DESCRIZIONE

Salume stagionato ricavato da carne di capriolo mescolata a carne di maiale. L'impasto macinato è aromatizzato e insaccato in budelli dritti collati.

Stagionatura minima 20 giorni.

INGREDIENTI

Carne di capriolo (55%), carne di suino, sale, pepe, aglio, saccarosio e destrosio.

Antiossidante: acido ascorbico E300.

Conservante: potassio nitrato E 252.

PEZZATURA

400 / 500 grammi

PRESENTAZIONE

Sfuso, microforato, sottovuoto

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

+2 a +15 °C sfuso e microforato

0 a + 4 °C sottovuoto

MODALITÀ DI CONSUMO

Pronto al consumo

SHELF - LIFE

90 giorni microforato

180 giorni sottovuoto

NOTE

Senza lattosio e senza glutine